



L'HACIENDA

Restaurant

ÉTABLISSEMENT PRIVÉ

DE JUIN À SEPTEMBRE : 12h - 23h

Fermé tous les samedis ou sur privatisation
Restauration en continu de 12h à 21h

LA CARTE

plats & boissons

Accès
au **site**

7€

Accès
transat

6€

Accès
siège

3€

Lit
2 pers.

40€

Accès gratuit : après 18h
Pour les **enfants de moins de 6 ans**
et aux **clients** du restaurant.

Les interdits

- Sauter, courir autour de la piscine
- Plonger et faire des bombes
- Pique-nique et boissons extérieurs
- Mineurs sauf accompagnés des parents
- Consommation de stupéfiants
- Chicha interdite

Les obligations

- Douche avant baignade
- Maillot de bain ou short de bain
- Consommation de boissons
- Baignade non surveillée
- Respecter le personnel
- Respecter le lieu et infrastructure

Attention

- Baignade non surveillée
- **Établissement sous vidéosurveillance et alarme**

Merci de respecter le site, le personnel et les autres clients. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de dégradation sur tout le domaine et le parking. **La direction se réserve le droit d'entrée de l'établissement privé.**



Tapas Finger Food

NOS TAPAS

Tapas Finger Food	26,90€
<i>Croquetas de jambon ibérique, beignets de crevettes, brie pané, wings, sticks mozza', tenders de poulet, chips</i>	
Toasty Crouty de l'Hacienda	12,90€
Camembert rôti au miel	12,90€
Saucisse sèche	8,00€
Bol de chips maison	6,00€
Bol de frites	8,00€
<i>Supplément sauce cheddar</i>	2,00€

NOS PINSAS

La jambon fromage <i>base tomate</i>	14,50€
La trois fromages <i>fromages d'Auvergne</i>	14,50€
La poulet <i>base crème moutarde, poulet, oignons, fromage</i>	14,50€



Pinsas

FORMULE DU JOUR

Le midi tous les jours de la semaine

Entrée + plat ou Plat + dessert 15€

Entrée + plat + dessert 18,50€

SUGGESTIONS

Voir ardoise

NOS PLATS

	Petit	Grand
Poke Bowl <i>au saumon</i>		14,90€
Salade Hacienda <i>salade verte, tomates, foie gras poêlé, terrine de foie gras</i>	13,90€	17,90€
Salade façon César <i>poulet, œuf poché, tomates, olives, oignons crispy, parmesan, sauce cesar</i>	12,90€	16,90€
Salade de chèvre chaud <i>salade, tomates, chèvres, lardons et noix</i>	12,90€	16,90€
Carpaccio de tomates à la truffe <i>tomates, mozzarella à la truffes</i>		17,90€
Carpaccio de bœuf (200g) <i>frites, salade</i>		18,90€
Camembert rôti au miel, charcuterie & frites		17,90€
Tartare de bœuf & frites		19,90€
Poisson du moment		19,90€
Truffade <i>jambon cru & salade</i>		19,90€
Filet de bœuf 180g <i>frites</i>		26,90€
Burger St. Nectaire <i>steak haché 150g St. Nectaire rösti, tomates, oignons crispy, salade, frites</i>		19,90€
Chicken burger ou Cheese burger <i>steak haché 150g ou tenders de poulet, cheddar, tomates, oignons crispy, salade, frites</i>		16,90€
Ravioles du moment		19,90€

DESSERTS

Assiette de fromages	6,90€
Coupe de fraises fraîches	7,00€
Coupe liégeoise du moment	8,00€
Coupe Colonel	8,50€
Coupe Don Papa	8,50€
Rocher glacé praliné	5,90€
Brioche perdue <i>glace, coulis caramel</i>	5,90€
Cœur coulant chocolat	5,90€
Tiramisu	5,90€
Café ou Thé gourmand	8,90€
Planche de fruits frais	Grand 25,90€

MENU ENFANT

Steak haché, frites ou tenders poulet, frites et glace Ben & Jerry's 12,90€

COCKTAILS

Mojito, Moscow Mule, Cuba Libre 25cl	8,00€
Spritz Classique ou Sureau 25cl	7,50€
Ricard <i>tomate, moresque, perroquet</i> 2cl	3,00€

LES BIÈRES

Paulaner <i>blonde</i>	demi 3,80€	pinte 7,50€	1L 14,00€
Chouffe	demi 5,00€	pinte 9,00€	
Desperados <i>bouteille</i>	33cl 6,20€	seau de 6 : 34,00€	
Mont-Blanc <i>bouteille</i>	33cl 6,20€		
<i>La Bleue, La Verte, La Violette, IPA</i>			

APÉRITIFS

VODKA	4cl	75cl	175cl
Wyborowa	6€	80€	
Absolut	8€	100€	
Belvédère	10€	120€	250€

WHISKY

Clan Campbell	6€	80€
Jack Daniel's	8€	100€

GIN

Bombay Sapphire	8€	120€
-----------------	----	------

TEQUILA

San José	6€	80€
----------	----	-----

RHUMS

Captain Morgan Spice Gold	6€	80€
Bacardi Carta Oro	8€	100€
Don Papa	10€	120€

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Mercier	6€	50€
Moët & Chandon		80€
Blanc de Blanc		150€
Dom Perignon		250€

DIGESTIFS

	4cl	70cl
Get 27	6€	80€
Jägermeister	8€	100€
Poire, Bailey's, Verveine	6€	100€
Cognac Hennessy	8€	120€

LES SOFTS

Sirop 3,00€ / Diabolo 3,50€	
<i>grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, cerise, violette</i>	
Coca-Cola <i>Zéro, Cherry, Oasis, Fuzetea, Perrier,</i>	3,60€
Schweppes Tonic/Agrumes, Fanta <i>orange, citron</i> 33cl	
Pago 33cl <i>ACE, fraise, ananas, pomme</i>	3,80€
Tonic Hibiscus	4,00€
Reb Bull 25cl	6,00€
Cristaline 50cl	2,50€
Volvic 75cl	6,50€
Badoit 75cl	7,00€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€
Café noisette	2,00€
Double café	3,50€
Café ou chocolat viennois	5,00€
Café frappé	5,00€
Thé	3,20€

VINS

BLANC	12cl	75cl	1.5cl	3L
Domaine Tariquet	5€	25€	45€	80€
<i>IGP Premières Grives</i>				
Gérard Bertrand	5€	25€		
<i>IGP Naturalys Chardonnay</i>				

ROSÉ

Gérard Bertrand	5€	25€	45€	80€
<i>IGP Pays d'OC, Gris Blanc</i>				
Château Minuty Prestige	6€	29€	58€	110€
<i>AOP Côtes de Provence</i>				

ROUGE

LANGUEDOC

Gérard Bertrand	6€	29€
<i>AOP Pic St-Loup</i>		
Gérard Bertrand Cigalus		45€
<i>IGP Aude Hauterive</i>		

BOURGOGNE

Maison Ropiteau	5€	24€
<i>AOC Nobles Pinot Noir</i>		
Maison Ropiteau		49€
<i>AOC Hautes Côtes de Nuit</i>		
Domaine Delagrangé		37€
<i>Hautes-Côtes de Beaune</i>		

BORDEAUX

Château Ferrière		70€
<i>AOP Margaux</i>		
Château Moulin des Graves		28€
<i>AOP St-Émilion</i>		

VALLÉE DU RHÔNE

Les Dessous des Dentelles		40€
<i>AOC Gigondas</i>		

AUVERGNE

La Légendaire Rouge		22€
<i>AOC Côtes-d'Auvergne</i>		

Le Domaine de la
Tour de Rochefort

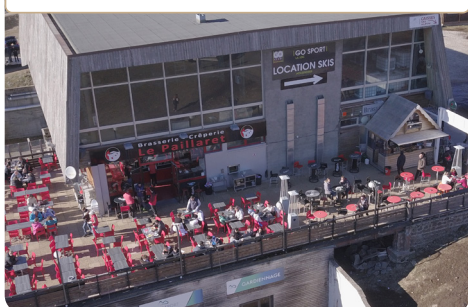
est un lieu d'exception pour tous vos évènements.

*Privatisation pour les groupes
Mariages • Séminaires • BDE*



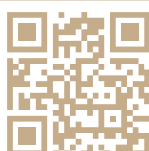

LE PAILLET
Restaurants

Bar & restaurant situé au pied
des pistes à Super-Besse



Domaine de la
Tour de Rochefort

Votre lieu de réception d'exception
Mariages - Séminaires - BDE




LE LAC PAVIN
Restaurants
Bar & restaurant
au bord du lac Pavin

